menute / & vna mollica di pane bianco grattusciata / co vn poca di cipolla taglia ta menuta & soffrita vn poco / & vn poco di pepe / sopra giognendoui vn bicchero dacqua mescolarai tutto queste cose insieme col cauiaro & farne vna frittata ó piu frigendola como se fano quelle dellouа.

Et per far el cauiaro / prenderai loua del storione aquella stagione & tempo ch sono migliori lustroni / & caua for de ledce ouа tutti quelli nerui ch hano p dentro la uandole con bono aceto bianco / ó uero co bono vino bianco / Et poste sopra vna tauola le lasciarai sciuccar / poi le mettirai in qualch vaso salandole co discretione tanto ch basti / & menale meco bn i seme co la mano / ma dextramente p romperele manco ch sia possibile / Et fatto questo hauerai vn sacco ben bianco di tela vn poco rada / & buttrai li dentro questo cauiaro p vn di & vna notte p ch si coli fora quella acqua ch fa el cauiaro / Et facto questo el reponirai i vn vaso ben calcato & ben stretto cio e promendolo molto bene co le mani Et farai nel fondo del detto vaso tre o / quattro buscuti p quali possa uscir la humidita se no fusse ben colato / tenendo el detto vaso ben coperto poterai magnar del detto cauiaro a tuo piacere

Vno bono Terantello.

Abi dellacqua co vn poco daceto & de la crusca assai per cauar fora el sale / & mettigli a bollir el tarantello / facendolo cocer moderatamente / ma no troppo / & cotto cauala fora / & nettalo / & fallo y star amollo i laceto / Et p cognoscer el bono quando sera piu prasso / tanto sia miglior / Et vole esser de la ventresca del tono / Et vole esser sodo & duro & non molle.

La Tonnina.

Alla star amollo i lacqua tepida sei hor mutandogliela doi / o tre volte / & falla bollir vn pochetto cio e / doi otto bolli poi cauala fuori / & mettila nellaceto

Anguilla salata.

Cortica languilla & tagliala i pezi larghi vna mano bollendola i lacqua p meza hora poi butta via ladutta acqua & mettila i altra acqua freda lasciadola ancora bollir tanto ch sia cotta / poi cauala fori & metteli sopra dellaceto & del petrosillo.

Trutte salate o altro pesce salato de aqua dolce.

Alle star amollo nellacqua tepida quattro o / cinque hor / & faralle bollir i acqua per spatio de vna hora & piu & manco secundo el bisogno e che serano grande o piccole / & similmente farai dogni alt